

liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des Consommateurs (INCO) 1169/2011 a pour objectif de faciliter la lisibilité de l'information des produits, l'indication des allergènes devient obligatoire pour 14 allergènes dits MAJEURS

du 21 au 25 décembre 2020

ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un projet d'accueil individualisé (PAI)

date	 plat	 lait	 ble gluten	 œuf	 poisson	 sulfites	 fruit à coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celéri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Pâté de foie/Cornichons															
	Pomelos															
	Poulet à la grecque															
	Omelette au fromage															
	Haricots beurre															
	St Nectaire															
mardi	Fruit de saison															
	Taboulé															
	Poisson pane/Citron															
	Gratin de brocolis															
mercredi	Fruit de saison															
	Betteraves cuites mimosa															
	Sauté de bœuf mexicain															
	Galette de céréales															
	Tortis															
	Samos															
	Fruit de saison															
jeudi	Salade verte vinaigrette															
	Hachis végétal															
	Yaourt nature bio															
	Compote de pomme/framboise															
vendredi																
	FERIE															

La pain est local, il contient du gluten et à titre exceptionnel des farines de lupin ou de sésame.

Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés sur ce tableau. Pour plus d'information sur les allergènes et la composition des recettes, vous pouvez contacter la cuisine centrale de Château-Thierry au 03 23 83 16 60 et demander la diététicienne.

